MODE D'EMPLOI

MINI-FOUR AVEC PLAQUE DE CUISSON

OV3

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte :

CGM sarl
Grand'Rue 1B
11500 GRANES
N° azur 0810 001 213

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication ou en l'échange du produit. Ce service est gratuit.

2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.

3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat. Ceci est également valable pour les réparations à domicile.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au S.A.V. mentionné.

CARTE DE RÉPONSE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.
Tension: 220 V – 240 V
Fréquence: 50-60 Hz
Puissance: 2.800 – 3.100 W
Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de réseau de chez vous.

Avertissement: Cet appareil doit être raccordé à la terre.

IMPORTANTES PRESCRIPTIONS DE SECURITE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les règles de sécurité de base suivantes:
- N'utilisez jamais le four s'il est endommagé d'une manière ou d'une autre.
- Pour éviter toute électrocution, vous ne pouvez jamais plonger le cordon électrique, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé ni lorsque l'appareil fonctionne mal ou est endommagé. Apportez l'appareil à un centre de service pour contrôle.
- Un contrôle strict est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
- Ne laissez jamais pendre le cordon électrique sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne le laissez pas non plus à proximité d'une surface chaude.
- Veillez à ce que l'appareil se trouve sur un support stable et plan et proche d'une prise de courant.
- Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez plus.
- Veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec les parties chaudes du four.
- Ne touchez pas les pièces bouillantes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- Sortez toujours le plat du four à l'aide de la poignée ou de gants de cuisson, pour éviter toute brûlure.
- Les accessoires non recommandés par le fabricant peuvent causer des dommages et des blessures.
- Utilisez l'appareil uniquement pour ce à quoi il est destiné.
- N'éclaboussez pas la porte vitrée lorsqu'elle est encore chaude, car elle pourrait se briser.
- Ne plongez jamais l'élément chauffant dans l'eau. La moindre goutte d'eau peut causer des dommages et entraîner un court-circuit.
- N'allumez jamais les plaques de cuisson sans casserole, sauf pour le préchauffage (max. 3 min.).
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de ces directives ou par une utilisation erronée.
- La température du four peut être très élevée pendant son utilisation.

UTILISATION

Veillez à ce que la distance entre le four et les objets environnants (mur, armoires, etc.) soit d'au moins 25 cm de chaque côté.
Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, mettez-le pendant 5 minutes sur le réglage maximum, sans rien mettre dans le four. Le four peut produire de la fumée. C'est normal; la fumée et l'odeur disparaîtront après quelques minutes.

PIECES

1. Bouton contrôle plaque de droite
2. Bouton contrôle plaque de gauche
3. Réglage de température du four
4. Bouton de chauffage du four
5. Elément chauffant
6. Gril
7. Plat
8. Poignée
9. Porte du four
10. Plaques de cuisson

UTILISATION DES PLAQUES DE CUISSON

Bouton de contrôle supérieur: plaque de cuisson de droite (700 W)
Bouton de contrôle du milieu: plaque de cuisson de gauche (1.000 W)
- Faites tourner le bouton de contrôle pour sélectionner la température souhaitée. Le bouton est marqué 1-5, 1 étant la position inférieure et 5 la plus élevée.
- Posez une casserole sur la plaque choisie et commencez à cuisiner.
- Ne laissez pas la plaque allumée sans casserole. Cela endommagerait la plaque et produirait un excédent de chaleur.
- Vous pouvez régler la température de la plaque en faisant tourner le bouton.
- Il est possible d'utiliser les deux plaques de cuisson lorsque le four fonctionne, mais nous vous conseillons de n'utilisez qu'une seule plaque en même temps que le four, pour éviter toute surcharge de votre réseau électrique.

UTILISATION DU FOUR

Les boutons inférieurs de votre appareil servent à sélectionner: griller, cuire ou les deux ensemble. Allumez le bouton souhaité: «grill» ou «bake» ou les deux.
Sélectionnez la température souhaitée.
Attention: lorsque le réglage de température est sur "0", cela signifie que le four n'est pas allumé. Vous devez toujours choisir une température, sinon le four ne fonctionne pas.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer, retirez toujours la fiche du secteur.
Veillez à ce que le four soit toujours propre. Toutes les pièces mobiles sont nettoyées dans l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle comme nous l'avons indiqué ci-dessus.
Ne jamais laver le four à l'eau courante, ne le plongez jamais dans l'eau. Le four est nettoyé avec un chiffon humide.
La porte du four est nettoyée une fois refroidie. Pour éliminer les restes fortement imprégnés, utilisez un produit détergent ou un nettoyeur de vitres.